

Bäckerei Bathelt nutzt heimischen Bio-Weizen!

Im Vorjahr hat die Bäckerei Bathelt (Münster, Schwaz) erstmals Tiroler Bio-Weizen aus Münster verarbeitet. Diese Idee war ein großer Erfolg! Heuer geht das Projekt mit ausgezeichnete Meh-Qualität in die zweite Runde!

MÜNSTER/SCHWAZ (rr)

Wer die Bäckerei Bathelt in Münster und Schwaz kennt, der weiß: Fertigmischungen und Tiefkühlteiglinge gibt's hier nicht! Hier geht es um Regionalität mit höchster Qualität.

„Wenn wir es nicht selber machen, machen wir es gar nicht“, sagt Bäckermeister Peter Bathelt im Gespräch mit dem RO-FAN-KURIER.

Mit der Verwendung von Münsterer Bio-Weizen geht die Firma Bathelt noch einen Schritt weiter in Richtung Qualität und Regionalität: „Wir haben das Glück und sind stolz, dass wir wieder Bio-Weizen aus Münster verarbeiten dürfen. Das im Vorjahr ge-

Bäckermeister Peter Bathelt prüft die Qualität seines Münsterer Bio-Weizens eigenhändig! Foto: Christian Holztröder - Anzeige



startete Projekt wurde von den Kunden sehr gut angenommen und alle warten schon wieder auf unsere Spezialitäten aus heimischem Bio-Weizen!“, erklären Sabine und Peter Bathelt.

Mehl-Qualität ausgezeichnet!

Jetzt ist es soweit: Die Ernte ist eingefahren, die Qualitätskontrolle abgeschlossen, das Mehl gemahlen.

„Die Mehl-Qualität ist nach ersten Proben heuer ganz ausgezeichnet, einfach unglaublich für unser Gebiet. Dieses Mehl entspricht österreichischer Premium-Ware. Unsere regionalen Bauern haben hier



Voraussichtlich bis Weihnachten gibt es bei der Bäckerei Bathelt nun Brot und Gebäck aus heimischem Bio-Weizen!

einen super Job gemacht und liefern top Qualität, aus der Region, für die Region. Ohne sie wäre dieses Projekt nicht möglich“, lobt Sabine Bathelt.

Gebäck, Strudel, Zöpfe...

Das heimische Bio-Mehl kommt nun auch in die Strudel und Zöpfe der Bäckerei Bathelt, die ausschließlich mit Heumilch und Heumilch-Butter produziert werden.

Brot und Gebäck aus dem Münsterer Bio-Mehl wird es bei der Bäckerei Bathelt in Münster und Schwaz nun voraussichtlich bis Weihnachten geben.

Erhältlich sind die Feinschmecker-Backwaren in den Geschäften in **Münster** (Entgasse 351) und **Schwaz** (Tannenbergsasse 15 im Widum u. Franz-Josef-Straße 1). Infos unter **05337/8203** oder: www.baekerei-bathelt.at